

GESCHICHTE

Das RUEDIHUS

wurde 1753 durch Peter Germann erbaut. Es gilt als Spitzenleistung der Zimmermannskunst im 18. Jahrhundert. Ganz ausserordentlich ist auch die Ausstattung der Innenräume die zum grossen Teil noch vorhanden ist. Die Türen sind gekleistert oder bemalen, alle Türstürze haben ein barockes Profil, ferner stehen da bemalte Buffets und Truhen. Doch was den Innenräumen die unvergleichliche Atmosphäre verleiht, sind die Reihenfenster mit den Butzenscheiben. (aus dem Frutigbuch)

Es diente als Wohnung für den Landsvenner Peter Germann und als Maultier-Wechselstation für Reisende über die Gemmi, sowie später als Gaststätte. Der Name des Hauses muss wohl von jenem Rudolf Reichen stammen (ca. 1850) der den ganzen Besitz erwerben konnte und somit im Volksmund „ds rich Ruedi“ genannt wurde. Im Jahre 1908 brach im hinteren Teil des Gebäudes Feuer aus. In der Tageszeitung „der Bund“ steht (auszugsweise): Ein seltenes Schauspiel in der hinteren Kandersteger Ebene. Kerzengerade steht eine Riesenrauchsäule im Tal. Die Sonst so gemächlichen Äpler rennen das Tal hinein ein Schlitten fährt im Galopp vorbei. Es ist keine Frage, es handelt sich um eine Feuersbrunst. Richtig, da hört man schon das Ruedihus brennt. In der Tat das Ruedihus, neben dem alten Teil des Hotels Viktoria und einem zweiten, 1556 erbauten Bauernhaus, das älteste, daneben aber bei weitem das originellste Haus des ganzen Kandertals, ist zum Teil ein Raub der Flammen geworden. Das Ruedihus war eine bauliche Sehenswürdigkeit des Tales. Seine reich verzierte Fassade mit den Reihen von Rundschreibenfenstern viel jedem Beobachter sofort auf. Peter Germann, einem alten Volksglauben nachlebend, liess in einer einzigen bestimmten Novembernacht alles Holz zu seinem künftigen Heim schlagen. Nur dann würde der Segen auf demselben ruhen und die Stürme darüber hinwegbrausen. Unter solchem Glauben entstand 1753 das Ruedihus. Auch seine Einrichtung ging in manchem Stücke, nach des Landes guter, alter Sitte. Tür und Fenster liess man sich schenken. Die Fenstergaben waren ohnehin noch allenthalben im Bernerlande im Schwung. Auch die Giebelseite musste offenbaren, dass ein Mann hier sitze, der etwas sei und etwas wolle. Und so genügten denn auch die hölzernen Zierarten nicht. leuchtende Farben mussten hinein.

Die gekröpften Leisten, die Stäbe, das Gesimse alles wurde bemalt, Darum war auch der Schreck unter der Bevölkerung gross, als es hiess, das Ruedihus steht in Flammen. En Glück, dass der Schnee dem Dach einen Rückhalt gab. So haben wenigsten die Fassade Grösstenteils und die Fensterreihe, sowie die originellen Türen keinen Schaden genommen. Materiell ist das Haus aber so gut wie eine Ruine. In der Scheune vom Ruedihaus, das seit Jahren an fremde Sommergäste vermietet wurde, ist neuerdings eine Schule für Italiener Kinder eingebaut worden. Das Haus selbst dient als Wohnung für den katholischen Geistlichen und für Beamte der Lötschbergunternehmung. Der Schaden ist durch die Versicherung teilweise gedeckt. Der BUND 12.1.1908

Dass der vordere Teil erhalten blieb schrieben die Einwohner des Dorfes der vermuteten Tatsache zu, dass beim Hausbau unter die Schwelle der Eingangstüre das Kraut Allermannsharnisch gelegt worden sei. Die Pflanze, welche unter dem Panzer getragen wurde, um sich vor tödlicher Verletzung zu schützen.



swiss
historic
hotels

Der brandgeschädigte Teil wurde wiederaufgebaut und im November 1908 wurde eine Schule für Kinder, der am Bahnbau beteiligten Italiener eröffnet. Nach der Bauzeit wurde das Ruedihus auch als Pension betrieben. Am 21. Dezember 1990 konnten wir das Haus erwerben. Mit einer umsichtigen, sanften Renovation haben wir das Haus wiederum in einen Zustand gebracht, der es uns ermöglicht, einen zweckmässigen Landgasthof zu führen, unter Berücksichtigung seiner wertvollen, historischen Bedeutung. Im Februar 1991 haben wir den Betrieb wiedereröffnet.

Kontinuierlich haben wir das Haus restauriert, was mit der besonderen Auszeichnung, historisches Hotel Restaurant des Jahres 2000, gewürdigt wurde. Tausende von Gästen sind hier ein und ausgegangen, besonders gefreut hat uns, dass wir in den vergangenen Jahren den GESAMT-BUNDESRAT dreimal bei uns begrüssen durften. Herr KOFI ANAN, Generalsekretär der UNO und seine Frau, PRINZ CHARLES von Wales, und das BELGISCHE KÖNIGSPAAR waren ebenfalls unsere Gäste.

Wichtig jedoch sind SIE und wir freuen uns, wenn es Ihnen bei uns gefällt.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch
Familie René und Anne Maeder und ihre Crew



Doris Wiench, Direktionsassistentin

DAS KONZEPT

Unser oberstes Prinzip ist: Nur ausgesuchte Produkte aus der Schweiz verwenden. Zurück zu einer Küche ohne Firlefanz, natürlich passend zum Haus. Sie suchen deshalb vergebens nach ausländischen Produkten, mit ganz wenigen Ausnahmen.

UNSER ANGEBOT

CHÄS- UND WYSTUBE mit 40 Sitzplätzen. JUNGENSTUBE mit 25 Sitzplätzen, geeignet auch für Sitzungen und Familienfeste.
2 Biedermeierstuben im 1. Stock
EGGER- und STETTLERSTUBE,
Die vornehmen Bernerstuben für den besonderen Anlass.
7 DOPPELZIMMER, wovon 3 mit Himmelbetten
1 EINZELZIMMER, 1 HOCHZEITSSTUBE,
1 LIEBESLAUBE, 2 HIMMELREICH

GESCHENKGUTSCHEINE

Gerne stellen wir Ihnen einen Geschenkgutschein aus, zum Beispiel eine Übernachtung mit Frühstück für 2 Personen
im Doppelzimmer **CHF 240.00**
in der Hochzeitsstube **CHF 300.00**
in unsere Liebeslaube **CHF 390.00**
und den zwei Juniorsuiten HIMMELREICH für CHF 390.00 für zwei Personen.



oder einen GOURMETAUFENTHALT

2 Übernachtungen im RUEDIHUS
1 Rustikales Nachtessen in der Biedermeierstube
1 Menu Gastronomique (7 gängiges Feinschmeckermenu) im WALDHOTEL DOLDENHORN
1 Retourbillet für die Luftseilbahn Kandersteg-SUNNBÜHL
ab CHF 450.00 pro Person



Landgasthof
Ruedihus Phanderstäg



*Die feinste Reisekunst besteht darin,
zu einigen besonders schönen Plätzen
immer wieder einmal zurückzukehren,
bis sich in uns eine Art Heimatgefühl entwickelt,
das sie doppelt kostbar macht.*

Graff

Schpizettel



LANDGASTHOF RUEDIHUS
3718 KANDERSTEG

Tel 033 675 81 82 Fax 033 675 81 85


Mail : info@doldenhorn.ch

www.doldenhorn-ruedihus.ch

SUPPE Potages Soups

GÄRSCHTESUPPE	9.50
Gerstensuppe, Crème d'orges des Grisons, Barley – soup	
TAGESSUPPE	9.50
Soupe du jour, soup of the day	

PLÄTTLI Hors d'oeuvre Starters

MOSTBRÖCKLI 	28.00
Chline Täller Entrée – petite portion as a starter small portion	22.00
Viande séchée de boeuf, dried beef	

TROCHEWURSCHT MIT HOBELCHÄS	24.00
Saucisse séchée avec fromage raboté, Dry sausage and mountain cheese	


E SCHNIFU BUREHAMME	22.00
Kalter Bauernschinken, Jambon de campagne froid	
Cold farmer ham	

BELEITS CHÄSBROT	9.50
Belegtes Käsebrot Sandwich au fromage cheese sandwich	

HOBELCHÄS	19.00
Einheimischer Hobelkäse, Fromage de montagne raboté,	
A portion of shaved mountain cheese	

SALAT Salades Salad

GRÜNER SALAT im Schüsseli	9.50
Salade verte Green salad	

RANDESALAT mit Boumnüss u Zwibele 	9.50
Salade de betteraves rouges, Beetroot salad	

ÖPIS URCHIGS Plat principales Main Plates

BAUERNRÖSCHTI Rösti mit Hobelchäs	25.00
kleine Portion Petite portion small portion	22.00
Rösti (ohne Speck) mit Hobelkäse (vegetarisch)	
Rösti (sans lard) avec fromage de montagne (végétarien)	
FARMERS RÖSTI with local shaved mountain cheese	

CHÄSRÖSCHTI Speckrösti mit Raclette überbacken	25.00
kleine Portion Petite portion small portion	22.00
Rösti au lard gratiné avec Raclette	
CHEESE RÖSTI, Raclette cheese melted on a bacon Rösti	

JÄGERRÖSCHTI Speckrösti are feine Sosse mit vielne Waldpilze	27.00
kleine Portion Petite portion small portion	24.00
Rösti chasseur, rösti au lard avec une bonne sauce aux champignons	
HUNTERS RÖSTI, bacon rösti with a fine sauce with lots of forest mushrooms	

ANKERÖSCHTI Speckrösti mit amnä bitz kalte Burehamme	29.50
kleine Portion Petite portion small portion	27.00
Speckrösti mit kaltem Bauernschinken	
Rösti au lard avec jambon de campagne froid	
Bacon rösti with cold farmer ham	

SENNEHÖRNLI	24.00
Hörnli mit Schinkenstreifen an Rahmsauce	
Cornettes à la crème, Jambon et fromage	
Pasta with stripes of ham, in a cream sauce, topped with melted cheese	

CHÄSSCHNITTE mit Ei und Schinken	24.00
kleine Portion Petite portion small portion	22.00
Croûte au fromage garnie d'un oeuf au plat et jambon	
Melted cheese on wine soaked toast with a fried egg and ham "Swiss speciality"	

FÜR DI CHLINE Kinderteller, pour vos enfants, Children's Plate

GFÜLLTI RÖSCHTITÄSCHLI	9.50
Pochette de rösti farcie au fromage	
Rösti-pocket filled with cheese	

HÖRNLI MIT PILZSOSSE	9.50
Cornettes avec sauce aux champignons	
Pasta with mushroom sauce	

RACLETTE

RACLETTE SO VIEL DR MÖGET	32.00
Raclette à discrétion	
Raclette (melted cheese) served with potatoes	
RACLETTE PORTION	11.00

FONDUES

FRIBURGER ORIGINAL CHÄSFONDUE	27.50
DR RAHMIG VACHERIN GIT IHM E BSUNDERE GOUT	
Fondue Fribourgeoise au Vacherin	
The creamy "Vacherin" cheese gives this fondue a special taste	

WALLISER TOMATEFONDUE	29.50
FRÜSCHI TOMATEWÜRFELI UND TOMATEMARK MIT GSCHWELTI	
Käsefondue mit Tomaten und Pellkartoffeln	
Fondue aux tomates	
Cheese Fondue with tomato and potatoes boiled in their skin	

SPÄCKFONDUE	29.50
SPÄCKWÜRFELI UND ZIEBELE, DIE WÜRZIGI FONDUEÜBERRASCHIG	
Käsefondue mit Speck und Zwiebeln	
Fondue avec lard et oignons	
Cheese Fondue with bacon and onions	

MORCHELFONDUE MIT FEINE SPITZMORCHLE	38.00
Käsefondue mit Morcheln	
Fondue aux morilles	
Morel Fondue, the king of the mushrooms	

STEINPILZFONDUE MIT STEIPILZE	32.50
Käsefondue mit Steinpilzen	
Fondue aux bolets	
Cheese Fondue with yellow boletus mushroom	



FONDUE ODER RACLETTE MENU
MOSTBRÖCKLITÄLLER
VIANDE SÉCHÉE Cured (air dried) beef marinated in cider

FRIBURGER FONDUE oder Raclette à discrétion
FONDUE FRIBOURGEOIS OU RACLETTE Fondue or Raclette

EN CHLINE KIRSCH UN PETIT KIRSCH a small cherry schnaps

ÖPFUSORBET SORBET DE POMMES apple sorbet
44.00

ZVIERI PLÄTTLI 26.00

Walliser Trockenfleisch, Coppa und Rohessspeck aus der Fleischtrocknerei Eggs in Reickingen, Kandersteger Hobelkäse aus dem Ueschinental von Hans Rösti und Kandersteger Dauerwurst
 Viande séchée du Valais, lard cru, coppa et fromage raboté
 Dry meat from the Valais, coppa and raw meat and mountain cheese

Im ganzen Haus gilt als oberstes Gebot (mit ganz wenigen Ausnahmen), Schweizer Produkte zu verwenden, möglichst direkt vom Produzenten. Sie suchen vergebens Campari, Orangensaft, Salzwasserfische, Cognac oder Cola.

steht für Gerichte/ Speisen, für die wir ausschliesslich natur- und tiergerechte Zutaten in Bio-Qualität verwenden.

ZUM DESSERT

CRÈME CARAMEL Crème caramel, Carmel cream	7.50	9.50
ÖPFELCHÜCHLI mit Vanillesosse	12.00	14.00
Beignets aux pommes avec sauce vanille, Apple fritters with vanilla sauce		

COUPE RUEDI	9.50	12.00
Vanilleglacé mit warmen Waldbeeren		
Glace vanille et fruits chauds, Vanilla ice cream with hot berries		

ZWETSCHGENLISI	9.50	12.00
Zwetschgensorbet mit eingelegten Grappazwetschgen und Zwetschgenschnaps		
Sorbet de prunes avec prunes marinées à la grappa avec eau de vie de prune		
Prune sorbet with prune marinated in Grappa and a prune schnaps		

MERINGUE mit Greyerzer Nydle	10.50	13.00
Meringue avec crème de Gruyère		
Meringue with Greyerzer cream		

VACHERIN GLACE das Ruedihus Special



Sie dürfen gerne einen 2. Löffel bestellen
 Typical Swiss Dessert 16.00

COUPE APRICOTINE	9.50	12.00
Vanille Glace und Aprikosensorbet mit eingelegten Aprikosen und Apricotine		
Glace vanille, sorbet d'abricot, abricots marinés et Apricotine		
Vanilla ice cream, apricot sorbet, marinated apricots and Apricotine		

ÖPFUSORBET mit Gravensteiner	9.50	12.00
Sorbet de pomme avec Gravensteiner, Applesorbet with Gravensteiner		

COUPE ROMANTIC	9.50	12.00
Vanille und Haselnussglacé mit Appenzellerrahmliqueur		
Glace vanille et noisette et liqueur d'Appenzell		
Vanilla and hazelnut ice cream with Appenzeller liqueur		

ZUGER KIRSCHTURTE	8.00
Eine Kirschtorte die es in sich hat	
Tourte au Kirsch / Cherry snabs cake	

AARGAUER RÜEBLITURTE	7.00
Eine echte Schweizer Spezialität aus Haselnüssen und Karotten	
Gâteau aux carottes et aux noisettes / Carrot cake with nuts	

Sorbet und Glacé pro Kugel	3.50
Zwetschgensorbet, Apfelsorbet, Aprikosensorbet, Haselnussglacé, Vanilleglacé, Schoggiglacé und Erdbeerglacé mit Rahm	+ 0.50
Sorbet aux prunes, aux pommes, à l'abricot, glace noisette, vanille, chocolat et fraise / sorbet and ice-cream : plum, apple, apricot, hazelnut, vanilla, chocolate and strawberries	

KAFFEE Café Coffee

KAFFEE FERTIG	7.00
Das "Traditionelle" mit Obstler, le café traditionnel avec du schnaps et du sucre / the traditional Swiss coffee with schnaps, sugar	

KAFFEE LUTZ	7.00
Der "Dünne" aus dem Entlebuch + Obstler oder Zwetschge	
Kaffee Lutz, speciality of county Entlebuch, without cream	

RUEDIHUSKAFFEE	12.00
Mit Quittenschnaps und Rahm café avec eau de vie de coing et chantilly coffee with Quinceschnaps and whipped cream	

ZUGERKAFFEE	12.00
Mit kräftigem Kirsch und Rahm / avec eau de vie de Kirsch, chantilly	
Zuger coffee, from the canton of Zug, with a strong cherry schnaps	

WALLISER KAFFEE	12.00
Mit Williams und Rahm avec de la williamine et chantilly	
Walliser Kaffee, with pear schnaps and cream	

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne